



เที่ยวครบรส ทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์
วัฒนธรรม และยังอาหารสด ๆ สด ๆ ของท้องถิ่น

คู่มือกินอร่อย

อยุธยา+สระบุรี ลพบุรี



 แสงแดด



คู่มือกินอร่อย
อยุธยา+สระบุรี+ลพบุรี



แสวงแดด





คู่มือกินอร่อย

อยุธยา+สระบุรี+ลพบุรี

บรรณาธิการชุดหนังสือ นิดดา หงษ์วิวัฒน์

บรรณาธิการ สิริรักษ์ บางสุด

กองนักชิม อยุธยา : ศิริลักษณ์ รอดเย็นต์, ญาดา ศรีเงินยวง, กานต์ เหมวิหค

สระบุรีและลพบุรี : สิริรักษ์ บางสุด, กนกจันทร์ เอิบอาบ, กานต์ เหมวิหค, ธนวรรณ นาคินทร์

ISBN 978-616-284-003-6

พิมพ์ครั้งที่ 1 มีนาคม 2555

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 195 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

www.sangdad.com

บรรณาธิการศิลป์ ดุลย์ หงษ์วิวัฒน์ **ศิลปกรรม** ณรงค์ศักดิ์ บุญชุม

ภาพ แสงแดดสตูดิโอ

ช่างภาพ ดุจดดี ชมบุญ, อาทิตย์ ศิริปรารภ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เมื่อนพินิจ, สุรีย์ ยงวิลาสสุข

พิสูจน์อักษร วลัยยา ทับทิมศรี, กนกจันทร์ เอิบอาบ

จัดทำนายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : marketing@sangdad.com

ฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405 แฟกซ์ 0-2538-7576

e-mail : krua@sangdad.com



คุยกันก่อนไปกินอร่อย

เคยรู้ลึกหลังเสน่ห์จังหวัดเล็กๆกันบ้างหรือไม่? ความรู้สึกนี้เกิดขึ้นกับกองนักชิมทุกคนเมื่อได้มีโอกาสตะลอนเที่ยวกินในจังหวัดอยุธยา สระบุรี และลพบุรี ด้วยระยะทางที่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ การเดินทางจึงสะดวก มีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ไร่สวนประวัติศาสตร์ และเมื่อเข้าไปสัมผัสมากขึ้น ยิ่งทำให้พบว่า วัฒนธรรมอาหารการกินของเมืองเหล่านี้ต่างมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง Good Eats Guide เล่มนี้จึงเลือกปกรังตั้งแต่เกาะเมืองเก่าอยุธยา แวะเที่ยวแวะกินในอำเภอบางปะอิน ก่อนจะเข้าสู่จังหวัดสระบุรี พาไปกินเที่ยวต่อในอำเภอเมือง เสาไห้ พระพุทธบาท มวกเหล็ก และวังม่วง ที่ล้วนมีร้านอร่อยต้อนรับท้องถิ่น การเที่ยวกินอร่อยยังไม่จบเท่านี้ เพราะถัดไปไม่ไกลเป็นจังหวัดลพบุรี เมืองเก่าที่ยังมีกลิ่นอายของวันวาน แถมรุ่มรวยอาหารการกินไม่น้อยหน้าใคร หลายเรื่องราวที่ทางทีมงานได้ค้นพบ รู้จัก และเข้าใจ ถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารการกินของผู้คนแต่ละท้องถิ่น ผ่านการพูดคุยกับปราชญ์ชาวบ้านและคนในพื้นที่หลากหลายวัย สร้างความตื่นเต้น ระคนประทับใจที่ไม่ซ้ำแบบ

หากมีโอกาสหยุดพัก ลองออกเดินทางไปทักทาย พูดคุย เรียนรู้วิถีการกิน และใช้ชีวิตร่วมกับพวกเขาชาวอยุธยา สระบุรี และลพบุรี แล้วคุณจะมีหลังเสน่ห์จังหวัดเล็กๆเหล่านี้...อย่างไม่รู้ตัว

สำนักพิมพ์แสงแดด

มีนาคม 2555

สารบัญ

อยุธยา	8	สระบุรี	66
ที่เดียว	22	ที่เดียว	80
จานเด่น	28	จานเด่น	85
ร้านแนะนำ-เกาะเมืองเก่าอยุธยา-บางปะอิน		ร้านแนะนำ-ในตัวเมือง	
เจ็ดก่ายเตี้ยเรือ	34	ก่ายเตี้ยป่าแดง	90
ครัวนายพัน	35	ศาลาเปาแปะแบน	91
ห้องอาหารเรือนรับรอง	36	บ้านขนม	92
สวนอาหารไทรทองริเวอร์	37	ครัวมระมู	94
บ้านไม้ริมน้ำ	38	ริมคลองชล	95
สาหร่ายน้ำป้อมเพชร	40	บุญบันดาล	96
ก่ายเตี้ยผักหวาน	41	ฝีมือแม่	98
ก่ายเตี้ยยักษ์ใหญ่	42	ห้องอาหารพลอย	100
ก่ายเตี้ยเรือลู่เล็ก	44	ร้านแนะนำ-ตลาดสุขุมลและตลาดใต้รุ่ง	
ก่ายเตี้ยไถฉีก คุณประนอม	45	รสนิยม	104
ก่ายเตี้ยป่าพร	46	เล็กโอชา	106
เย็นงโขนนา	48	มุกดา	107
เต้าหู้ทอด-ตลาดหัวรอ ป้ายพิน	49	ลาบเฮียธง	108
ซอซยัง ก่ายเตี้ยหมู-เย็นตาโฟ	50	เจ้หมวยไอศกรีม	110
อเนก-แม่แจว	51	นัดชานชาลา	111
ไปรษณีย์ ต้มเลือดหมู	52	ต้องสู้	112
ก่ายเตี้ยตายัง	53	บึงเย็น	114
ครัวแดน	54	ข้าวต้มเครื่องเฮียจ๊ับ	116
ก่ายเตี้ยไถฉีกหน้าวัดใหญ่	56	เต้าโขนนา	117
ก่ายเตี้ยวัดใหญ่	57	กิมหลั่น กวยจั๊บน้ำข้น (เจ้าเก่า)	118
เรือนไทยไม้สวย	58	ร้านแนะนำ-เส้าให้วัดพระพุทธรูป	
ก่ายเตี้ยเรือคลองสระบัว	60	ครูอืด (ขนมจีน)	122
สเด็กบ้านขุน	61	ส.พาณิชย์ (เกี่ยวกรอบ 100 ปี)	123
บ้านวัชรราชย์	62	ก่ายเตี้ยฉ่างนิก	124
ต้นน้ำ ริเวอร์วิว	64	เคอะพริกทอง	126
		บ้านเฮาโฮมเมด	128
		ฮ้านเก่าไม้	130
		ต้มยำ แควป่าสัก	132

น้อย ส้มตำ	133	ปาปี้	188
ก๋วยเตี๋ยวสกาพร	134	กินเส้น	189
ก๋วยเตี๋ยวป้าดาว	136	สวนอาหารบัวหลวง	190
ร้านแนะนำ-ตลาดค่าน้ำบ้านต้นตาล		ส้มตำป้าก้อย	192
ผู้ใหญ่วงจันทร์	140	ล้วน ก๋วยเตี๋ยวหมู	194
หมูย่างใบปูลิง	141	ตำโซว์	195
ผักทอด เห็ดทอด	142	ชลธิชาแซบระเบิด (เจ้เทียม)	196
แป้งจี่กล้วยน้ำว้า	143	ร้านแนะนำ-ในตัวเมืองเก่า	
ขนมกงโบราณ	144	เรือนไทยสว่าง	200
ผัดหมี่ไทยวน	145	ราดหน้าหมูหมัก เจ้าเก่านครสวรรค์	202
ร้านแนะนำ-มวกเหล็ก-หลวงปู่ใหญ่ป่าสัก		นมโรงเรียน	204
ห้องอาหารชาญอิสสระรีสอร์ท	148	ผัดไทยนายยอด	205
เทพประทานสเด็กเฮาส์	150	ตำ (หน้าวัง)	206
มวกเหล็กสเด็กเฮาส์	151	โจ๊กซัง	208
ครัวมุสลิม	152	ข้าวแกงทอดเสือ	209
ครัวน้ำตก	154	สันติโอชา	210
สวนอาหารว่าวไทย	156	ดีซันให้ดี	211
ครัวโชติวิวัฒน์	157	ร้านแนะนำ-เขื่อนป่าสักชลสิทธิ์	
Mr. A Steak House	158	น่านน้ำป่าสัก	214
รุ่งลาบเปิด	159	ชาวเขื่อน	215
		ครัวบ้านนอก	216
ลพบุรี	160	ขนมจีนหล่มเก่า	218
ทีเทียม	174	ต๋อยก๋วยเตี๋ยวเบ็ด	219
จานเด่น	182	ไถย่างสิงห์ทอง	220
ร้านแนะนำ-ทุ่งดอกทานตะวันเขาตะกร้า			
วงเวียนพระนารายณ์-วงเวียนสระแก้ว			



อยุธยา





วัดพระศรีรัตนศาสดาราม



พระพุทธรูปไตรรัตน์นายก หรือหลวงพ่อบ้างปอง

อยุธยา



วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของกลุ่มชนก่อกำเนิดขึ้นโดยมีความสัมพันธ์อย่างแน่นแฟ้นกับสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศของดินแดนที่อารยธรรมเหล่านั้นตั้งอยู่ ปัจจัยสองอย่างนี้ยังส่งผลให้เกิดการติดต่อค้าขายและอพยพย้ายถิ่น นำมาซึ่งการผสมผสานของเชื้อชาติ ภาษา ศาสนาและวัฒนธรรม วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของทุกอารยธรรมที่ก่อกำเนิดขึ้นบนโลก วัฒนธรรมอาหารของอาณาจักรโบราณในช่วงยุคกลางอย่าง อยุธยา หรือกรุงศรีอยุธยา ในฐานะอดีตราชธานีของไทยนั้น ก็ได้เกิดขึ้นและเปลี่ยนแปลงไปตามปัจจัยข้างต้น อาหารและวิถีของอาหารในอาณาจักรเล็กๆแห่งนี้ จึงสามารถบอกความเป็นมาและเป็นไปของชุมชนได้ราวภาพสะท้อนของกันและกัน

ข้าวและปลาเป็นอาหารหลักของคนอยุธยาในสมัยก่อน และยังคงเป็นอยู่แม้จะมีรูปแบบที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก จากบันทึกของชาวต่างชาติหลายท่านที่เดินทางมาเยี่ยมเยือนอยุธยาช่วงระยะเวลาสั้นๆ ย้อนกลับไปประมาณ 300 ปีที่ผ่านมา เขียนเอาไว้ตรงกันว่า คนอยุธยากินข้าวเป็นอาหารหลัก มีปลาแม่น้ำที่มีอยู่อย่างดาษดื่นเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญ ผักหญ้าหาเก็บกินได้ทั่วไป และเครื่องดื่มก็คือน้ำเปล่าธรรมดาๆ เท่านั้นเอง หากพิเคราะห์ดูแล้วคงปฏิเสธไม่ได้เลยว่า รูปแบบการกินที่เรียบง่ายแต่สะท้อนให้เห็นถึงความสมบูรณ์เช่นนี้ คือของขวัญที่แผ่นดินและฤดูกาลมอบให้กับผู้คนในอยุธยา รวมไปถึงผู้คนกลุ่มอื่นๆ ที่อาศัยอยู่ตามลุ่มน้ำทั่วราชอาณาจักร



กุ้งแม่น้ำที่ตลาดกลางกุ้ง

ผืนแผ่นดินอุรยุยานั้นมีลักษณะเป็นพื้นที่ราบลุ่ม น้ำท่วมถึง ตะกอนดินจากแม่น้ำที่ถูกพัดเข้ามาสะสมในช่วงฤดูน้ำหลากให้ปุ๋ยที่อุดมสมบูรณ์กับแผ่นดิน พื้นที่นี้จึงเหมาะกับการทำการเกษตรโดยเฉพาะข้าว ซึ่งอย่างที่ได้อธิบายไปแล้วว่าเป็นอาหารจานหลักของคนอุรยุยาและทั่วทั้งภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาช้านาน น้ำที่หลากเข้ามาหล่อเลี้ยงต้นข้าวในท้องนายังพาตัวอ่อนของกุ้ง หอย ปู และปลา หลายชนิดมาอาศัยอาหารที่อุดมสมบูรณ์ในการเติบโต ระบบนิเวศในนาจึงหมุนไปครบตามวัฏจักร ปลายปีจึงเป็นช่วงที่รวงข้าวสุกพร้อมเกี่ยว สัตว์น้ำทั้งหลายก็โตเต็มที่ ปลาเนื้อหวานมันแน่นและซุกซุ่ม

ฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงอย่างไม่เหตุนิยาม และมิใช่จังหวะเวลาที่แน่นอน เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ดินแดนแถบนี้กลายเป็นแผ่นดินทองที่ร่ำรวยด้วยทรัพยากรธรรมชาติ ฤดูกาลของอุรยุยาและทั่วทั้งดินแดนสุวรรณภูมิ มีลักษณะอากาศชื้นในหน้าฝนและอากาศแห้งแล้งในหน้าหนาวกับหน้าร้อน ซึ่งเป็นผลจากอิทธิพลของลมประจำถิ่นที่พัดผ่านในย่านนี้

ราวเดือนพฤษภาคมถึงตุลาคมเป็นช่วงที่อยุธยามีฝนตกชุกเนื่องจากอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ พัดจากมหาสมุทรอินเดีย นำพาความชุ่มชื้นเข้ามาสู่พื้นทวีป ซึ่งเป็นเวลาพอดีที่ต้นข้าวซึ่งปักดำไว้ในนาได้อาศัยน้ำฝนในการเจริญเติบโตแตกยอดเขียวตระการเต็มทุ่ง ซ่อตอข้าวแทงยอดและถูกลมปลายุกดูฝนหอบเอาเกสรไปผสมจนกลายเป็นรวงข้าวที่สุกพร้อมเกี่ยวราวปลายเดือนพฤศจิกายน หลังจากนั้นภูมิภาคนี้อาจตกอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดเอาความแห้งแล้งและหนาวเย็นจากจีนและมองโกเลียมาสู่แผ่นดินกินเวลา 4 เดือนราวกลางเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ น้ำในนาเริ่มลด

ฤดูกาลจับปลาในนาเริ่มต้น ชาวบ้านจะเริ่มขุดบ่อล่อปลาเพื่อจับปลาตกคัก กุ้ง ปลาที่ได้ก็นำมาเลี้ยงต่อบ่อดินตื้นๆ ที่ขุดไว้ได้ทุนบ้าน บางส่วนนำมาแปรรูปเป็นเครื่องปรุงพวกกะปิ น้ำปลา หรือถนอมเป็นปลาแห้ง ปลาเค็มสำหรับช่วงหน้าร้อนที่น้ำแห้ง

การกินข้าวกินปลาจึงกลายเป็นสำนวนติดปากของไทยมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งสะท้อนอย่างชัดเจนถึงลักษณะการกินที่เรียบง่ายแต่อุดมสมบูรณ์ในครั้งโบราณ ความเรียบง่ายนี้เริ่มมีรูปแบบที่ซับซ้อนขึ้นเมื่อยุคการค้าขายทางทะเลเฟื่องฟู ด้วยอยุธยาเป็นเมืองที่อยู่ไม่ไกลจากทะเล สามารถเข้าถึงได้โดยเดินเรือทวนน้ำเข้ามาทางแม่น้ำเจ้าพระยา ทำให้อยุธยากลายเป็นหนึ่งในศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนสินค้าสำคัญในย่านเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ บวกกับอิทธิพลของลมประจำถิ่นทั้งสองนั้นด้วย ที่ช่วยทำให้อยุธยากลายเป็นที่พบปะแลกเปลี่ยนสินค้าของพ่อค้าจากฝั่งซีกโลกตะวันออกกับพ่อค้าจากซีกโลกตะวันตก การเข้ามาของพ่อค้าและนักเดินเรือชาวต่างชาตินั้น หมายถึงการหลั่งไหลเข้ามา



ปลาแม่น้ำที่ตลาดหัวรอ



พระพุทธรไสยาสน์ วัดใหญ่ชัยมงคล

ของวัฒนธรรมต่างถิ่นด้วย วัฒนธรรมอาหารจึงเริ่มเปลี่ยนแปลงไปบ้าง ทั้งวิธีการปรุงและการใช้วัตถุดิบ

แต่ก็เป็นที่น่าสังเกตว่าการกระจายและผสมกลมกลืนของ วัฒนธรรมอาหารจากภายนอกเหล่านั้น มีรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะ กล่าวคือ ไม่ได้แพร่กระจายไปในสังคมอยุธยาอย่างรวดเร็ว นัก การผสมผสานกันของวัฒนธรรมกระจุกตัวอยู่เพียงในกลุ่มชนชั้น ปกครอง ในย่านเกาะเมืองที่เป็นศูนย์กลางการปกครองเสียมากกว่า ซึ่ง อาจเป็นได้จากเหตุผล 3 ประการ คือ การค้าที่ผูกขาดโดยพระคลังสินค้า สินค้านำเข้าหลักของไทยไม่ใช่อาหารหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร และการคมนาคมระหว่างชุมชนย่อยที่ไม่สะดวก

การค้าขายในสมัยอยุธยานั้นเป็นรูปแบบการค้าที่พระคลังสินค้ามี อำนาจผูกขาดแต่เพียงผู้เดียว ของป่า ของพื้นบ้าน พืชผลทางการเกษตรที่

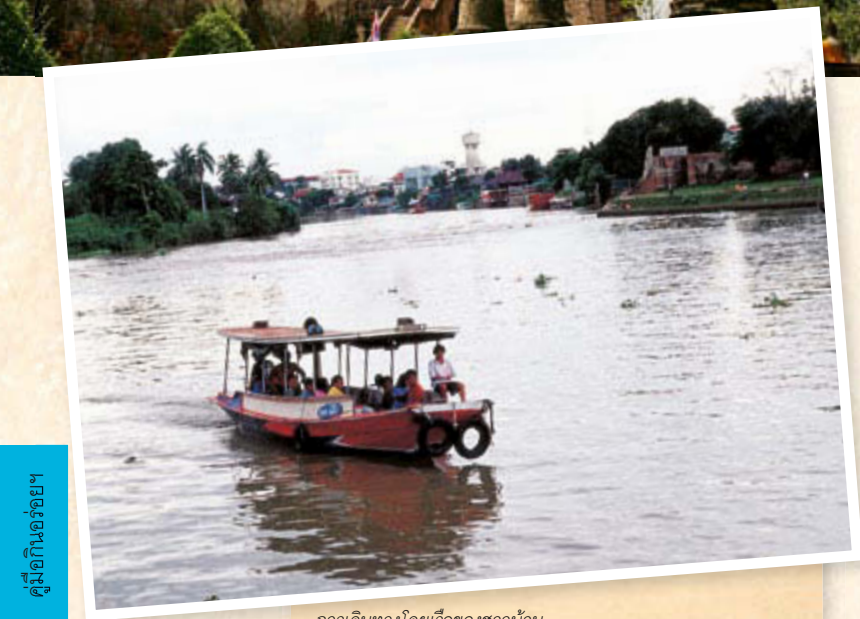
เป็นสินค้าส่งออกทั้งหมดที่ชาวบ้านหามาได้ จะต้องขายผ่านพระคลังสินค้าที่เป็นผู้คุมการเก็บส่วย ภาษี รวมถึงเป็นผู้กำหนดสินค้าที่นำเข้าทั้งหมด ที่น่าสนใจคือสินค้านำเข้าของอยุธยาส่วนมากเป็นสินค้าประเภทแพรรณ อัญมณีมีค่า ซึ่งเป็นที่นิยมในกลุ่มชนชั้นสูงผู้มีอำนาจซื้อ ส่วนวัตถุดิบเครื่องปรุงอาหารมีแต่ไม่มากนัก ซึ่งอาจเป็นข้อจำกัดอย่างหนึ่งของการผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารของอยุธยา

ตำรับขนมไทยเป็นตัวอย่างหนึ่ง แต่เดิมนั้นขนมไทยมีส่วนผสมสำคัญ 3 อย่าง คือ แป้งซึ่งก็คือแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาล และกะทิ ตามบันทึกทางประวัติศาสตร์กล่าวเอาไว้ว่าท้าวทองกีบม้า หรือ มารี ก็มาร์ เดอ ปีนา (Marie Guimar de Pinha) ลูกครึ่งญี่ปุ่น โปรตุเกส เบงกอล ผู้เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เป็นผู้ริเริ่มเพิ่มไขลงไปในตำรับขนมไทยตามแบบวัฒนธรรมของหวานของโปรตุเกสที่หนักน้ำตาลและไขอย่างที่เราคุ้นเคย จนได้ออกมาเป็นขนมไทยหน้าตาแปลกใหม่หลายชนิด อาทิเช่น ขนมไข่เต่า ขนมหม้อแกง ขนมสังขยา และขนมในตระกูลขนมเครื่องทอง ทั้งหมดนี้ล้วนใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ตามวิธีแบบวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของคนทำ ไม่ปรากฏการใช้วัตถุดิบอย่างอื่นที่นิยมใช้ทางตะวันตก อย่างเช่น แป้งสาลี วานิลลาหรืออีสต์ ในสูตรชงชงยุคนั้น สันนิษฐานว่ามาจากสาเหตุข้างต้น



ขนมเม็ดขนุน หนึ่งในขนมเครื่องทอง

เจดีย์วัดใหญ่ชัยมงคล



การเดินทางโดยเรือของชาวบ้าน

จากตัวอย่างที่ได้กล่าวมาเนี่ย ยังสะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในสมัยอยุธยาที่อาจกล่าวได้ว่ามีรูปแบบเฉพาะ โดยเริ่มต้นจากหมู่บ้านขึ้นสูงลงมาสู่ชุมชนนอกวังพระราชวัง แต่การรับเอาความเปลี่ยนแปลงเหล่านั้นมาก็ไม่กว้างขวางนัก อาจด้วยอีกหนึ่งปัจจัยนั่นคือการคมนาคม

ก่อนที่จะมีการตัดถนนเส้นทางสัญจรหลักของชาวอยุธยา คือทางน้ำ ซึ่งแม้ในภาคกลางจะมีแม่น้ำลำคลองที่ใช้ในการสัญจร แตกแขนงราวเส้นเลือดฝอย แต่การเดินทางโดยเรือแต่ละครั้ง ก็ใช้เวลามากพอสมควร ตามคำบอกเล่าของคุณครูสุรินทร์ กิจนิตติปราชญ์ชาวบ้านชาวอยุธยาซึ่งเป็นคนเสนาโดยกำเนิด เล่าถึงสภาพบ้านเมืองในความทรงจำวัยเด็กของคุณครูเอาไว้ว่า แม้เขตอำเภอเสนาจะห่างจากเกาะเมืองอยุธยาไปทางตะวันตกเพียงแค่ 17 กิโลเมตร แต่หมู่บ้านต่างๆโดยรอบก็ไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปเหมือนเกาะเมืองอยุธยา เมื่อราว 50 ปีที่แล้วอาจกล่าวได้ว่าชุมชนโดยรอบเกาะเมืองอยุธยาอยู่กันประหนึ่งชุมชนปิด ด้วยอุปสรรคในการคมนาคมทำให้การเข้ามาผสมผสานของวัฒนธรรมภายนอกมีน้อย ยิ่งชาวปลาอาหารในท้องถิ่นก็บริบูรณ์ด้วยอยู่แล้ว จึงไม่ค่อยมีแรงผลักดัน หรือความจำเป็นที่จะไปแสวงหาอะไรมาเพิ่มเติม

ตัวอย่างเช่นแกงมัสมั่น สมัยครุฑินเด็กๆ ก็ไม่เคยได้ยินว่ามีชาวบ้านอยุธยาจะกินอาหารง่าย ๆ ที่ธรรมชาติเอื้ออำนวย ความสดเป็นหัวใจของความอร่อย แกงกะทิสมัยก่อนนั้นก็จะใช้เครื่องแกงพื้นฐานง่าย ๆ ที่ไม่แพ้ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง กระเทียม พริก กะปิ และเกลือ เครื่องแกงอย่างอื่นเดี๋ยวนั้นไม่ค่อยมี จะมีบ้างก็เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารจีน อาจด้วยสาเหตุของการอพยพย้ายถิ่นของผู้คนทางจีนตอนใต้ลงมาค้าขายและปักหลักอาศัยอยู่ที่อยุธยามีมานานมากแล้ว นานเกินกว่าอายุของกรุงศรีอยุธยาเสียด้วยซ้ำ ทำให้วัฒนธรรมการกินของไทยจีนผสมกลมกลืนกลายเป็นเนื้อเดียวกันอย่างแยกไม่ออก เช่น วัฒนธรรมการทอด ผัด หรือหนึ่ง ที่เห็นเด่นชัด คือ วัฒนธรรมการกินก๋วยเตี๋ยว



คนพายเรือหาปลา



ก๋วยเตี๋ยวเรือโบราณ

ก๋วยเตี๋ยวเรือเป็นอาหารจานหนึ่งที่พบมากในจังหวัดอยุธยา จากชื่อก็บ่งชี้ชัดเจนว่าอยุธยาได้รับวัฒนธรรมอาหารนี้มาจากจีน แต่จะเป็นช่วงสมัยใดนั้นไม่มีหลักฐานแน่ชัด ก๋วยเตี๋ยวเรือนั้นแต่เดิมคือก๋วยเตี๋ยวหมูโบราณที่พายขายในเรือ ชามเล็กๆ ราคาไม่แพง เตอะในชาม คือการตวงเครื่องปรุงผสมในชามแยก ก่อนราดลงบนเส้นและผักที่ลวกไว้ สับหมูสดโปะข้างบน ก่อนใช้น้ำซุปร้อนๆราด เพื่อลวกเนื้อหมูให้พอสุก น้ำก๋วยเตี๋ยวจึงหวาน แตกต่างไปอย่างสิ้นเชิงจากความหมายของก๋วยเตี๋ยวเรือซึ่งหมายถึงก๋วยเตี๋ยวหมูหรือเนื้อน้ำตกอย่างเช่นในปัจจุบัน





เจดีย์วัดใหญ่ชัยมงคล



ปลาแม่น้ำสดๆ ที่ตลาดหัวรอยามเช้า

จากวันที่สิ้นยุคกรุงศรีอยุธยาเรื่อยมาจนถึงทุกวันนี้ รอบอาณาบริเวณของกรุงเก่าที่เคยถูกทิ้งร้างมีคนเข้าไปจับจองพื้นที่ ตั้งรกรากอยู่เรื่อยมาเป็นระยะเวลานานพอๆ กับอายุของกรุงรัตนโกสินทร์คือ ราว 200 กว่าปี วัฒนธรรมอาหารของอยุธยาพัฒนาปรับเปลี่ยนไปตามกระแสการไหลเข้าออกของผู้คน จนเมื่อประมาณ 2 ศตวรรษที่ผ่านมา นโยบายการพัฒนาประเทศได้เปลี่ยนจากการสนับสนุนภาคเกษตรกรรมมาเป็นการลงทุนภาค



บรรยากาศร้านก๋วยเตี๋ยวเรือในเมือง



บรรยากาศร้านก๋วยเตี๋ยวไก่เล็ก หน้าตลาดหัวรอ

อุตสาหกรรม นิคมอุตสาหกรรมมากมายเริ่มก่อสร้างขึ้นบนพื้นดินอันอุดมที่ครั้งหนึ่งเคยเป็นพื้นที่ปลูกข้าวเลี้ยงคนทั้งประเทศ เกษตรกรละทิ้งผืนนาหันหน้าเข้าไปขายแรงงานในโรงงานอุตสาหกรรม วัฒนธรรมการกินของคนอยุธยากลุ่มหนึ่งจึงเปลี่ยนไปเฉกเช่นเดียวกับประชากรเขตเมืองส่วนอื่นๆของประเทศ การทำอาหารกินเองที่บ้านน้อยลงและหันไปพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น การสนับสนุนการท่องเที่ยวก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมการกินของอยุธยาเปลี่ยนไปในช่วงหลังๆ นักชิมหลายคนมักให้นิยามอาหารอยุธยาว่าเป็นอาหารคาวที่ออกหวาน แต่หากได้ไปสัมผัสกับรสมือท้องถิ่นของอยุธยาจริงๆแล้ว จะเห็นได้ชัดเจนเลยว่าอาหารคาวที่ว่าหวานนำไปเสียทุกอย่าง เป็นการแปลงรสเพื่อเอาใจนักท่องเที่ยวชาวกรุงเพียงเท่านั้น รสมือแท้ๆของพ่อครัวแม่ครัวที่ใส่ใจในอาหาร และได้เรียนรู้ คลุกคลีกับอาหารการครัวมาตั้งแต่เด็ก ยังคงความกลมกล่อม และคงรสชาติความสดหวานของวัตถุดิบซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของอาหารอยุธยาเอาไว้เช่นเดิม